ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Sancerre blanc Naudet

ROU150

Historique

Face aux magnifiques collines de Sancerre, dans un petit village au cœur du vignoble, se trouve le Domaine Naudet, une propriété familiale où la passion du vin se transmet depuis quatre générations. Aujourd'hui, c'est Michel Naudet, représentant de la quatrième génération, qui veille sur les 16 hectares du domaine. Le vignoble compte 12,5 hectares de sauvignon blanc et 3,5 hectares de pinot noir, répartis sur trois terroirs aux personnalités bien distinctes. Les Terres Blanches, aux sols argilo-calcaires, donnent naissance à des vins puissants et généreux.
Les Terres Caillottes, plus riches en pierres, apportent finesse, fraîcheur et un magnifique caractère fruité. Enfin, les Terres de Silex, composées de sols sablonneux parsemés de silex, confèrent aux vins une signature unique : un bouquet précis, une délicate expression minérale et ces fameuses notes de pierre qui font la typicité du terroir.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Domaine Naudet
Région vinicole	Loire	**Cépage(s)**	sauvignon blanc
Appellation	AOC Sancerre	**Conservation**	5-6 ans
Service	10°C		

Description

Oeil Jaune pâle aux reflets verts

Nez Nez très expressif sur des notes fruitées. Des nuances florales et minérales viennent appuyer une belle fraîcheur.

Bouche La bouche est généreuse sur des arômes de fruits à chairs blanches. Une attaque fondue sur du gras et du charnu pour finir sur une vivacité équilibrée.

Accord mets/vin Accompagne parfaitement poissons et fruits de mer.

Commentaires La vinification du Sancerre Blanc du Domaine Naudet repose sur une approche parcellaire et traditionnelle, visant à préserver la pureté aromatique du Sauvignon Blanc et l'identité de ses trois terroirs (terres blanches, caillottes et silex).
Après la récolte, les raisins sont pressés lentement. Le jus obtenu repose ensuite en cuve pendant environ 24 heures pour le débourbage, une étape cruciale qui consiste à laisser les particules solides (bourbes) se déposer au fond afin de ne conserver que le jus clair pour la fermentation.
Fermentation thermorégulée : La fermentation alcoolique démarre doucement dans des cuves en acier inoxydable. Le contrôle précis des températures (généralement basses) permet de conserver toute la fraîcheur et l'intensité des arômes primaires de fruits et de fleurs.
Élevage sur lies fines : C'est une signature importante du domaine. Le vin passe tout l'hiver en contact avec ses lies fines

En une ligne Sancerre vif et élégant, marqué par une belle minéralité et des arômes d'agrumes, qui exprime toute la pureté du Sauvignon blanc.